

BSE792220B Einbaubackofen



SteamPro: Perfekte Gerichte durch Kombination aus Hitze und Dampf sowie Sous Vide-Funktion

Jede Mahlzeit sollte ein Erlebnis sein. Mit diesem Gedanken haben wir den SteamPro-Backofen entworfen. Er besitzt unter anderem drei Betriebsarten – Heißluft, Dampf sowie die Kombination aus beiden. Im Kombimodus wird exakt und automatisch die



Geschmackvolle und zarte Gerichte durch Sous Vide-Vakuumgaren

Professionelle Köche haben längst das Vakuumgaren für sich entdeckt, um perfekte und einheitliche Kochresultate zu erzielen. Sous Vide bringt Technologie in Restaurant-Qualität in Ihr Zuhause und ermöglicht es Ihnen, Gerichte zu zaubern, die Ihre



Perfekte Resultate mit dem Kerntempersensur

Dank des Kerntempersensurs dieses Backofens können Sie die Kerntemperatur in der Mitte Ihres Gerichtes während des Kochvorgangs messen. So erhalten Sie immer perfekte Ergebnisse.

Weitere Vorteile

- Der Humidity Sensor (Feuchtigkeitssensor) nutzt die richtige Menge an Dampf für perfekte Ergebnisse
- Eine große LCD-Anzeige sorgt bei Verwendung der Kochassistent-Funktion des Ofens immer wieder für perfekte kulinarische Genüsse.
- Softclosing - durch das sanfte Schließen der Tür wird diese geschmeidig und geräuschlos geschlossen

Produktspezifikationen:

- SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide
- Dampfreinigung
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (70 Liter)
- Klartextdisplay mit Touch Control-Bedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntempersensur
- Temperaturvorschlag
- Kochassistent
- Restwärmanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaile
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Kindersicherung
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Externe Dampferzeugung
- Entnehmbarer Wassertank (0,95 l)
- Akustisches Signal für „Wassertank leer“
- Automatikrezepte
- Garraumbeleuchtung 65 W Halogen
- Zubehör: Teststreifen Wasserhärtegrad , 1 Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Garbehälterset (gelocht/ungelocht) , 1

Technische Daten:

- PNC : 944 187 755
- EAN-Nummer : 7332543501724
- Mitgeliefertes Zubehör : Teststreifen Wasserhärtegrad
- Energieeffizienzklasse : A+ (Spektrum A+++ bis D)
- Einbauhöhe (mm) : 590
- Einbaubreite (mm) : 560
- Einbautiefe (mm) : 550
- Gerätehöhe (mm) : 594
- Gerätebreite (mm) : 595
- Gerätetiefe (mm) : 567
- Beheizungarten : Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, VITAL-Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit niedrig, Feuchtigkeit mittel, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen , Einkochen, Bio-Garen, Sous Vide-Ofenfunktion, Regenerieren, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen, Joghurt Funktion
- Nettovolumen Backraum (L) : 70
- Farbe : Schwarz
- Netzstecker : Schuko-Stecker
- Kabellänge (m) : 1.5
- Anschlusswert (Watt) : 3500
- Volt : 230
- Absicherung (A) : 16
- Beleuchtung (Watt) : 65
- Bruttogewicht (kg) : 40.5
- Nettogewicht (kg) : 39.5
- Verpackung, Höhe (mm) : 670
- Verpackung, Breite (mm) : 635
- Verpackung, Tiefe (mm) : 670

Produktbeschreibung:

Energieeffizienzklasse A+, SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide, SoftClosing, Feuchtigkeitssensor, Dampfreinigung, Klartextdisplay mit Touch Control-Bedienung, 23 Beheizungsarten, Antifinger

BSE792220B Einbaubackofen

PSGBOV180DE0000F

